



Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte </p> <p>Galette bretonne et sa garniture champêtre </p> <p>(pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p>Chanteneige</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Kouki et dès d'emmental</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février

NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 **Nos charcuteries** sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



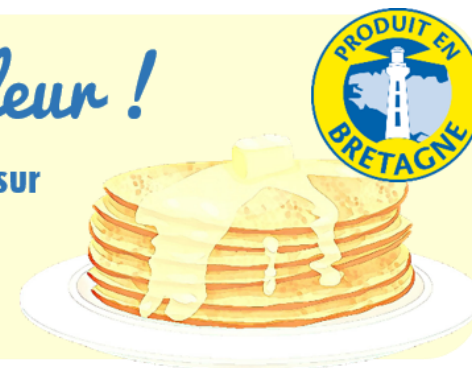
Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

La chandeleur !

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge**

 **Menu végétarien**

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 15 février

Mardi 16 Février

Jeudi 18 Février

Vendredi 19 Février

Lundi 22 Février

Mardi 23 Février

Jeudi 25 Février

Vendredi 26 Février

Mélange de crudités
(salade, choux rouge, maïs)

Filet de merlu sauce normande

Macaronnis

Coulommiers à la coupe

Flan vanille

Pizza au fromage

Saucisse de Strasbourg

Purée de panais

Gouda

Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental

Emincé de bœuf à l'indienne

Beignets de choux fleur

Tarte au cacao Maison

Salade haricots verts

Quenelles sauce aurore

Blé

Camembert à la coupe

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

IGP

(Indication Géographique Protégée)



Label Européen

Désigne les produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés au lieu de production, d'élaboration ou de transformation.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.